








Menu 5 éléments



Lundi

Crêpe au fromage
 Emincé de filet de poulet - Sauce moutarde
 /Poisson pané 100 % filet 
Haricots verts Bio persillés  
Camembert Bio  
 Compote fraîche pomme BIO, banane et poire  


Mardi

Tomates - Vinaigrette
 Galette de soja provençale 
Coquillettes Bio  
Emmental Bio 
 Liégeois chocolat



Mercredi

Salade piémontaise - Vinaigrette
 Croissant au jambon
 /Roulé au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Yaourt sucré 
Banane Bio 

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier de poisson
 Saint Nectaire AOP 
 Fruit de saison

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine - , Ketchup
 Chou fleur HVE persillé 
 Yaourt Cimelait sucré 
 Gâteau à la vanille du chef 